

good food loop

Geméis Gratin

(fir 4 Persounen)

Wat brauch ech?

- 1 rout Paprika
- 1 gréng Paprika
- 2 Ęnnen
- 2 Courgetten
- 3 Tomaten
- Gerappten Kéis an/ oder Mozzarella
- Provence Kraider
- Olivenueleg
- Panéiermiel



Preparatioun

1. Schneid d'Paprika an Sträifen an huel d'Kären eraus.
2. Schiel an schneit d'Ęnnen sou kleng wéi méiglech.
3. Wierm 4 Zoppeläffel an enger grousser Pan.
4. Looss d'Ęnnen 4- 5 Minutten laang bei klengem Feier "schweessen".
5. Géff d' Paprika dobäi.
6. Verfolleg d'Kachen 10 Minutten laang bei klenger Hetzt.
7. Salz an peffer dat Ganzt.
8. Schëtt e wéineg Olivenueleg dobäi.
9. Géff d'Geméis dobäi.
10. Bedeck et mat enger Schicht gerapptem Kéis.
11. Schneid d'Courgette an d'Geméis an Tranchen.
12. Géff d'Provence Kraider, 4 Zoppeläffel Panéiermiel an Kéis dobäi.
13. Schëtt e wéineg Olivenueleg driwwer.
14. Bak et bei 200°C am Uewen.

Foto: http://assets.essen-und-trinken.de/uploads/thumbnails/0066/00000000066/1024x1024/Gemuese-Gratin-98b3101758c4f6effa1424e834abe806_fit2012120651.jpg